



De nouvelles formations sur le Campus de Groisy

Et toujours plus d'actions pour amener les apprenants au plus haut niveau

Depuis 1973, le Campus de Groisy forme les professionnels des métiers de bouche, de la restauration, de la pharmacie et de la fleuristerie... Il vient d'être nommé Centre d'Excellence de la Gastronomie et ses filières et accueillera donc bientôt les professionnels de ces métiers, pour la préparation de concours prestigieux, en immersion totale. De plus, il proposera, à la rentrée 2022, cinq nouvelles formations. Tour d'horizon.

En 1973, à son ouverture, le CFA de Groisy proposait quatre CAP : boucherie, charcuterie, boulangerie et pâtisserie. Très rapidement, de jeunes futurs employés de pharmacie ont rejoint les bancs de cette école professionnelle... puis des fleuristes, des cuisiniers, des sommeliers.... D'année en année, les locaux se sont transformés, pour accueillir un public mixte (apprentis, adultes en reconversion professionnelle, porteurs de handicaps...).

Aujourd'hui, la formation se déploie sur 15000 m², avec des espaces dédiés à chaque métier et une réflexion environnementale appliquée à chaque nouvelle construction.

Depuis presque 50 ans, le centre de formation de Groisy honore la même promesse : former à des métiers de passion, offrir des débouchés sûrs et emmener les apprenants au plus haut niveau. Conscients de leur impact, les formateurs s'engagent dans des approvisionnements locaux et durables et des pratiques professionnelles engagées (zéro déchet, tri sélectif...).

À l'heure actuelle, le Campus de Groisy accueille 900 apprentis et une centaine de clients en reconversion professionnelle, répartis en 32 formations (22 diplômes) dans quatre filières (restauration, métiers de bouche, fleuristerie, pharmacie). 40 000 personnes, environ, en sont sorties diplômées depuis sa création...

Et nombre d'entre eux se sont illustrés dans des concours professionnels, où le nom du Campus de Groisy apparaît régulièrement, prouvant s'il le fallait l'exigence et la belle émulation qui y règne. « *Le Campus de Groisy, c'est un espace accessible à tous, où l'on apprend à grandir, à vivre, à travailler, à se faire confiance et à partager, afin que l'employabilité et le professionnalisme soient au rendez-vous* », affirme Arnaud Gobled, président du Campus.



Cinq nouveaux cursus

2022 signe une nouvelle étape dans le développement du Campus. Cinq nouvelles formations seront proposées à la rentrée, portant à 28 le nombre de diplômes préparés*.

- CAP Primeur

Connaître les fruits et légumes, leur provenance et leur saisonnalité ; savoir les choisir, les conserver, les présenter ; être en mesure de les valoriser et de conseiller à ses clients les bons accords... Le métier de primeur est bien plus complet qu'il n'y paraît ! Une formation en un à deux ans, délivrée par les Meilleurs Ouvriers de France Primeurs Catherine et Jean-Luc Botti.

- CAP Commercialisation et service en HCR / Format saisonnier

Serveuses et serveurs sont les ambassadeurs du restaurant. Ils accueillent les clients, les conseillent, répondent à leurs questions et leurs attentes, sans oublier de faire le lien entre salle et cuisine. Un métier qui s'apprend, même dans les établissements saisonniers, au rythme desquels cette formation d'un an au Campus de Groisy est la seule à s'adapter.

- CAP Production et service en restauration collective

La restauration collective diffère sensiblement de son pendant commercial. Véritable chef d'orchestre, les restauratrices et restaurateurs de gastronomie collective organisent l'ensemble du service, de la cuisine à l'accueil des clients, dans le respect de règles strictes. Un diplôme à préparer en un ou deux ans, qui ouvre de nombreuses portes et perspectives d'évolution.

- CTM Préparateur/vendeur Option boulangerie-pâtisserie

Le succès d'une boulangerie repose à 50 % sur le boulanger... Et à 50 % sur son vendeur ou sa vendeuse. Car qui sait aménager son espace de vente, approvisionner sa vitrine, accueillir et conseiller les clients dans les règles de l'art, représente une mine d'or pour un artisan. Un art qui s'apprend en un an et bénéficie, au Campus de Groisy, d'une boutique d'entraînement flambant neuve.

- BP Charcuterie-traiteur

Charcutier-traiteur, et bien plus encore. Après son brevet professionnel, le diplômé saura organiser les fabrications, concevoir et réaliser des produits commercialisables, participer à la gestion du laboratoire pour optimiser la qualité et la productivité. Une rampe de lancement, en deux ans, pour les futurs responsables de laboratoires et néo chefs d'entreprise de charcuterie-traiteur.

Les inscriptions pour la promotion 2022/2023 sont ouvertes –

Journée Porte Ouverte le samedi 14 mai de 9h à 13h

Un Centre d'Excellence qui se donne les moyens de ses ambitions

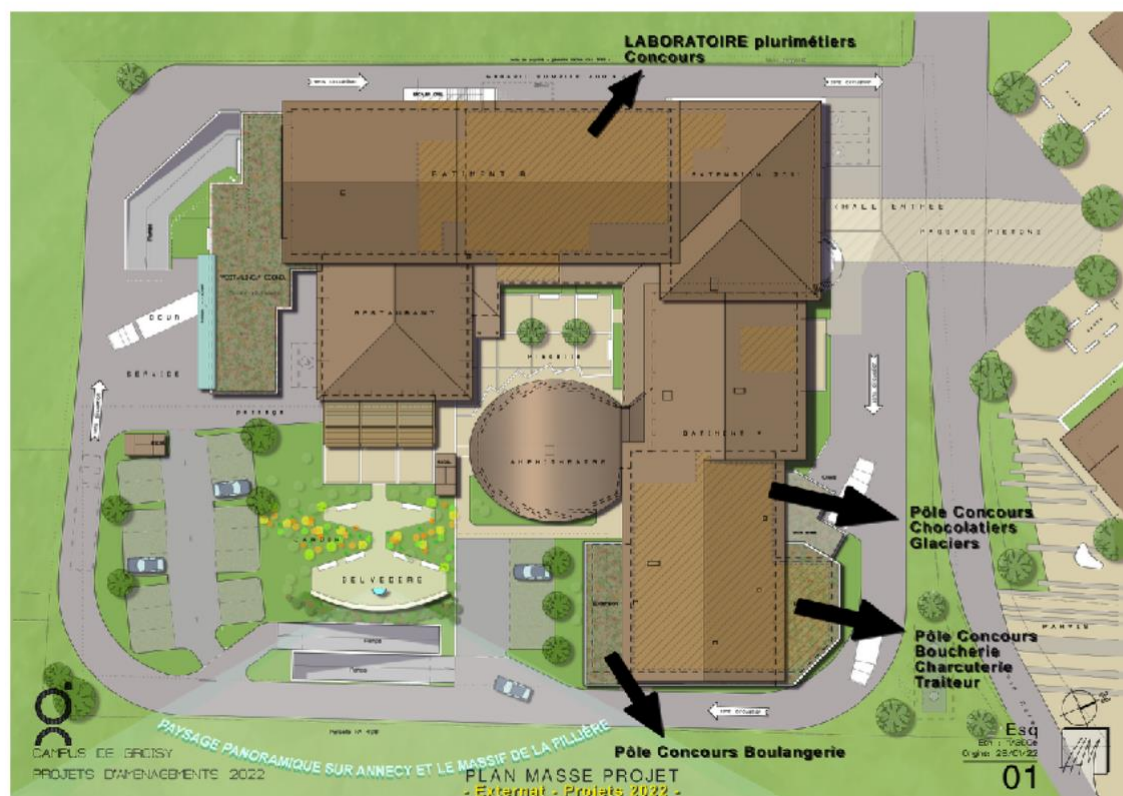
Le Campus de Groisy a été désigné, avec l'Institut Paul Bocuse, Centre d'Excellence de la Gastronomie et ses filières. Cela l'amènera, encore plus qu'auparavant, à accueillir les jeunes ambitieux qui souhaitent concourir dans les compétitions nationales et internationales dédiées à leurs spécialités.

Pour leur offrir les meilleures conditions d'entraînement, le Campus de Groisy est doté d'infrastructures parfaitement adaptées, car il n'a jamais cessé d'être rénové et agrandi. Ainsi, un nouveau bâtiment, de 3000 m², consacré à l'hébergement est en train de sortir de terre. Il accueillera également un restaurant, un bar et une salle de sports.

La région Auvergne-Rhône-Alpes participe à cet élan, en investissant 15 millions d'euros à Groisy. Cela permettra au Campus de s'agrandir de 7000 m² (6500 m² d'acquisition, 500 m² d'extension) et de rénover une partie (600 m²) de ses infrastructures.

Ces nouveaux espaces seront transformés en espaces verts aménagés, serres et potagers pour éduquer aux produits et aux goûts, nouveaux laboratoires et parties réceptives. Livraison prévue d'ici septembre 2024.





*Toutes les formations du Campus de Groisy

- CAP Commercialisation et service en HCR
- CAP Commercialisation et service en HCR / Format saisonnier
- BP Arts du service
- BP Sommellerie
- MC Barman
- BP Barman
- CAP Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- CAP Production et service en restauration
- MC Boulangerie spécialisée
- CAP Boulanger
- BP Boulanger
- BM Boulanger
- CTM Préparateur/vendeur option boulangerie-pâtisserie
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP Pâtissier
- BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur
- CAP Boucher
- BP Boucher
- CAP Charcutier-traiteur
- BP Charcuterie-traiteur
- CAP Primeur
- CAP Fleuriste
- BP Fleuriste
- BP Préparateur en pharmacie
- CQP Dermocosmétique pharmaceutique



Campus de Groisy

126 Chemin des Métiers
74570 Groisy

Tél+ 33 4 50 68 00 50

- <https://www.campusdegroisy.com>